



## SUPPEN · SOUPS

		€
158	<b>HAUSGEMACHTE GULASCHSUPPE VOM RIND</b> goulash soup (beef)	6,50
159	<b>TOMATENCREMSUPPE FRISCH PÜRIERT</b> Creamed tomato soup	6,50

## UNSERE „KLASSIKER“ · OUR FAMOUS DISHES

197	<b>GEBACKENER CAMEMBERT MIT PREISELBEEREN<sup>2</sup> UND WEIßBROT</b> Baked Camembert with cranberries and white bread	9,80
155	<b>IN BUCHENHOLZRAUCH GERÄUCHERTER LACHS AUF RÖSTI UND SAHNEMEERRETTICH<sup>3</sup></b> Smoked salmon with hash browns and horseradish	13,50
398	<b>'PFALZ TRIFFT RHEINGAU'</b> <b>ORIGINAL PFÄLZER SAUMAGEN MIT METZGERBRATWURST AUF SAUERKRAUT<sup>3</sup> UND JUNGE KARTÖFFELCHEN</b> german fried sausage and special region meatlof with sauerkraut and young-potatoes	13,90
171	<b>'RHEINGAUER SCHNITZEL'</b> <b>MIT FRISCHEN PILZEN UND TRAUBEN IN RAHM DAZU JUNGE KARTÖFFELCHEN</b> Breaded cutlet with grapes and fresh mushrooms in light cream with young potatoes	16,50
183	<b>LACHSFORELLENFILET -GEBRATEN- WINTERLICHEM GEMÜSE DAZU JUNGEN KARTÖFFELCHEN</b> trout-salmon-filet with homemade green sauce garnished and young-potatoes	18,50
190	<b>ORIGINAL RHEINISCHER SAUERBRATEN VOM RIND MIT APFELROTKOHL UND HAUSGEMACHTEN KLÖßEN<sup>2 16</sup></b> Braised beef "Rhineland- style" (beef roast marinated with vinegar, herbs and spices) with red cabbage and potato dumplings	17,50

## FÜR UNSERE VEGAN „FREUNDE“ · VEGAN

187	<b>“VEGANES SCHNITZEL” (AUS GEMÜSE) DAZU STEAKHOUSE POMMES FRITES</b> vegan Breaded cutlet with french fries	13,50
-----	---	-------

## EXTRA BEILAGE · SIDE DISHES

186	<b>BEILAGENSALAT IN VERBINDUNG MIT EINEM HAUPTGERICHT</b> Mixedsalad (only with maincourse)	3,90
-----	--	------





## SCHNITZEL UND STEAKS AUS DER PFANNE · ESCALOPE AND STEAKS

€

229	<b>SCHNITZEL MIT STEAKHOUSE POMMES FRITES</b> Breaded cutlet with with steakhouse pommes frites	13,00
225	<b>SCHNITZEL MIT SCHWENKZWIEBELN DAZU STEAKHOUSE- POMMES FRITES „ZWIEBELSCHNITZEL“</b> Breaded cutlet with fried onions and french fries	14,50
173	<b>CORDON BLEU (GEFÜLLT MIT KÄSE UND METZGERKOCHSCHINKEN) VOM MAGEREN SCHWEINERÜCKEN MIT POMMES FRITES UND SALAT</b> <sup>1,2</sup> Cordon bleu of lean pork stuffed with cheese and ham with french fries and salad	17,90
174	<b>KALBSCHNITZEL DAZU STEAKHOUSE- POMMES FRITES UND SALAT</b> veal escalope (breaded) with french fries and salad	22,90
172	<b>MIXED GRILL MIT GEBRATENEN ZWIEBELN DAZU STEAKHOUSE- POMMES FRITES UND SALAT</b> Different variations of meat grilled with fried onions french fries and salad	20,50

Wir verwenden zur Zubereitung unserer Steakhouse-Pommes-frites hochwertiges 100%-iges Rapsöl

Bei einigen Gerichten ist bereits ein Beilagensalat inkludiert!

Dieser wird mit einem hausgemachten Dressing (ohne Joghurt, Sahne bzw. Milch) serviert.

Many dishes already include a side salad These are served with a homemade dressing (without yogurt or milk).

UNSER ANGEBOT FÜR KINDER ERFRAGEN SIE BEIM SERVICEPERSONAL

## .... UND WIE WÄRE ES MIT EINEM DESSERT... · AND NOW A DESSERT...

<b>KÜHLER WEINBERGSENGEL VANILLEEIS IN ROTEM TRAUBENSAFT</b>	6,50
<b>APFELSTRUDEL MIT GEREIFTEN APFELSTÜCKCHEN DAZU VANILLEEIS UND SCHLAGSAHNE</b>	7,90
<b>ORIGINAL RÜDESHEIMER EISKAFFEE MIT ASBACH URALT VANILLEEIS UND SCHLAGSAHNE</b>	8,80
<b>ORIGINAL RÜDESHEIMER KAFFEE MIT ASBACH URALT AM TISCH FLAMBIERT</b>	8,80

Nr. 1 mit Konservierungsstoff Nr. 2 mit Farbstoff Nr. 3 mit Antioxidationsmittel Nr. 4 mit Süßungsmittel Saccharin Nr. 5 mit Süßungsmittel Cyclamat  
Nr. 6 mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle Nr. 7 mit Süßungsmittel Acesulfam Nr. 8 mit Phosphat Nr. 9 geschwefelt Nr. 10 chininhaltig  
Nr. 11 coffeinhaltig Nr. 12 mit Geschmacksverstärker Nr. 13 geschwärzt Nr. 14 gewachst Nr. 15 gentechnisch verändert Nr. 16 Säuerungsmittel

Aus technischen Gründen können wir Kartenzahlungen erst ab einen Betrag von 20,00€ akzeptieren · Alle Preise sind Inklusivpreise!





## SPEZIALITÄTEN IN DER „DUNKLEN JAHRESZEIT“ · SPECIALTIES IN AUTUMN AND WINTER

€

166	<b>HIRSCH-EDELGULASCH MIT PREISELBEEREN</b> <b>DAZU APFELROTKOHL UND HAUSGEMACHTE KARTOFFELKLÖSSE</b> goulash from deer, cranberries with red cabbage and home made potato-dumplings	<b>19,50</b>
418	<b>SÜLZE VOM DAMHIRSCH AUS DEM HEIMISCHEN NIEDERWALD</b> <b>MIT PREISELBEERENVINAGRAITTE AN WILDKRÄUTERSALATBOUQUET</b> <b>DAZU RÖSTKARTOFFELN</b> home made deer jelly -from the local forest- with cranberry vinaigrette and roast potatoes	<b>16,50</b>
191	<b>ENTENKEULE</b> <b>MIT APFELROTKOHL UND HAUSGEMACHTE KARTOFFELKLÖSSE</b> duck leg with red cabbage and home made potato-dumpling	<b>17,50</b>
222	<b>TAGLIATELLE IN “HILDEGARDIS BIO-KRÄUTER-BÄRLAUCH-PESTO”</b> <b>MIT GEHOBELTEM PARMESAN-KÄSE</b> tagliatelle in "hildegardis herb pesto" with grated parmesan cheese	<b>14,50</b>
227	<b>KÄSEVARIATION ZUM WEIN</b> <b>....ODER EINFACH SO</b> Cheese variation	<b>12,50</b>

## EIN DESSERT GEFÄLLIG?... · WOULD YOU LIKE A DESSERT?

123	<b>ZWETSCHGENBECHER</b> <b>MIT VANILLEEIS, SCHLAGSAHNE UND EIERLIKÖR</b>	<b>8,50</b>
204	<b>KAISERSCHMARRN MIT PFLAUMEN (SAISONAL)</b> <b>DAZU VANILLEEIS UND SCHLAGSAHNE</b>	<b>8,80</b>

## DER RICHTIGE EINSTIEG... · THE BEST BEFORE

028	<b>WEINBERGSPFIRSICHLIKÖR MIT RHEINGAU-RIESLING SEKT</b> AUF EIS SERVIERT 0,2L	<b>7,50</b>
-----	---	-------------

## ETWAS HEISSES.... · SOMETHING HOT

<b>WINZERGLÜHWEIN -ROT- BEI UNS IM AUSSCHANK</b>	<b>5,00</b>
<b>EIERPUNSCH NACH OMAS REZEPT MIT SCHLAGSAHNE GARNIERT</b>	<b>6,00</b>
<b>KINDERPUNSCH</b>	<b>4,50</b>
<b>HEISSE SCHOKOLADE MIT SAHNE UND “SCHUSS NACH WAHL”</b>	<b>6,50</b>

Nr. 1 mit Konservierungsstoff Nr. 2 mit Farbstoff Nr. 3 mit Antioxidationsmittel Nr. 4 mit Süßungsmittel Saccharin Nr. 5 mit Süßungsmittel Cyclamat  
Nr. 6 mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle Nr. 7 mit Süßungsmittel Acesulfam Nr. 8 mit Phosphat Nr. 9 geschwefelt Nr. 10 chininhaltig  
Nr. 11 koffeinhaltig Nr. 12 mit Geschmacksverstärker Nr. 13 geschwärzt Nr. 14 gewachst Nr. 15 gentechnisch verändert Nr. 16 Säuerungsmittel  
Aus technischen Gründen können wir Kartenzahlungen erst ab einen Betrag von 20,00€ akzeptieren · Alle Preise sind Inklusivpreise!

